GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO

RACLETTE 2+

Art.-Nr. 30 6700 xx 01
Art.-Nr. 30 6701 xx 00





D
F
GB
I

Design: Dubach-Design
StauffacherBenz

Inhalt

D

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1. Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Raclette2^{+} von Spring. Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Raclette2^{+} besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:

Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das Raclette2^{+} nicht benutzen.

Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Raclette2^{+} benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

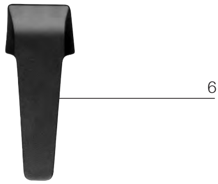
2.1. Bedienelemente



1. Antihaftbeschichtete Aluguss Grillplatte
2. Antihaftbeschichtete Pfännchen
3. Raclette-Ebene

3a Parkdeck

4. Kontrollleuchte
5. Temperaturregler
6. Schaber
7. Anschluss für Verbindungskabel





2.2. Kurzanleitung

1. Nehmen Sie ein Basismodul und schließen bis zu 3 Erweiterungsmodule an. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe.

3. Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die Alu- Grillplatte braucht weniger Vorheizzeit. Bei Verwendung des optional erhältlichen Granitsteins muss das Gerät etwas länger vorgeheizt werden.

4. Das Raclette-Gerät ist nun einsatzbereit.

Tipp: Bestreichen Sie die Grillfläche bei der Zubereitung von Fleisch oder Gemüse ohne Marinade mit etwas Speiseöl.

D

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1. Garantie, Haftung

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Bei Garantiereparaturen muss der original Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

Grundsätzlich gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

3.2. Verwendungszweck

Zubereiten von Speisen, insbesondere Schmelzen von Raclette-Käse in den dafür vorgesehenen originalen Pfännchen sowie Anbraten von Gerichten auf der Alu-Grillplatte oder dem Granit-Stein. Das Basismodul des Raclette 2+ kann mit maximal 3 Erweiterungsmodulen betrieben werden und bietet somit Platz für bis zu 8 Pfännchen. Alle Heizelemente werden mittels Temperaturregler gleichzeitig gesteuert.Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

3.3. Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb des Raclette2+ ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Brandfällen und möglichen Personen- sowie Sachschäden führen.

- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Diese darf nur von autorisierten Fachpersonen oder durch Spring International GmbH ausgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!

- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen am Raclette2+, z. B. Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.

4 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Raclette2+ durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:

⚠ **Gefahr!**
Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.

⚠ **Vorsicht!**
Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

4.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.

5 Inbetriebnahme

Gefahr!
Netzspannung! Manipulationen am Raclette2+, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!

Gefahr!
Überprüfen Sie die Netzzuleitung vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden! Dies darf nur durch den Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.

Gefahr!
Halten Sie niemals Gegenstände aus Metall oder andere elektrisch leitende Gegenstände in die Kontaktöffnungen der Netzausgangsbuchse (16) des Basis- oder Erweiterungsmoduls. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Gefahr!
Beachten Sie die unter Kapitel 5.1 beschriebenen Anforderungen an den Aufstellungsort. Nichtbeachtung kann zu Feuerschäden an Gebäuden oder Gegenständen und Verbrennungen an Personen führen.

Gefahr!
Tauchen Sie weder das Raclette2+ noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Gefahr!
Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Vorsicht!
Verwenden Sie das Raclette2+ nicht ungeschützt im Freien. Nässe und Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Vorsicht!
Während des Betriebes können hohe Temperaturen entstehen. Fassen Sie das Raclette während, aber auch nach dem Gebrauch, nur an den seitlichen Griffen an. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutz - Handschuhe. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist oder mehrere Module angeschlossen sind.

5.1. Anforderungen an den Aufstellungsort

- Stellen Sie das Raclette2+ an einem standsicheren Ort außer Reichweite von Kindern auf, und achten Sie darauf, dass dieses horizontal steht.

- Stellen Sie das Raclette2+ nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr!

- Stellen Sie das Raclette nur auf hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie gegenüber brennenden Materialien wie Servietten, Tischdecken, Hängeschränken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.

- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel, das Zwischenkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel
    - nicht über heiße Flächen, wie z.B. Kochstellen geführt wird,
    - nicht über scharfe Kanten geführt wird,
    - nicht gequetscht oder geknickt wird.

  Ansonsten besteht Brand-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr.

- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2. Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß Kapitel 7 «Lieferumfang» enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.

- Reinigen Sie die Alu-Grillplatte oder den optional erhältlichen Granit-Stein, die Pfännchen und die Schaber vor dem ersten Gebrauch mit einem nicht scheuernden Schwamm unter fließend warmem Wasser und etwas Spülmittel.

- Aufgrund natürlicher Gegebenheiten können Abweichungen in der Farbe sowie der Struktur des Steins auftreten. Dies ist kein Mangel oder eine Beeinträchtigung der Funktion. Dies unterstreicht vielmehr, dass es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt und deshalb kein Stein dem anderen gleicht.

- Der Stein ist ein Naturprodukt und weist daher innere Spannungen auf, die bei schnellen Temperaturänderungen zu Rissen oder gar zum Bruch führen können. Um dies weitgehend zu vermeiden, ist die nachfolgende einmalige Prozedur, die diese innere Spannung löst, für die Stabilität Ihres Steines absolut notwendig. Trotzdem können während der Prozedur oder später im Betrieb kleinere Risse im Stein entstehen, welche die Funktion in keiner Weise beeinträchtigen. Kleine Risse sind daher von der Garantie ausgeschlossen. Ihr Stein kann sich während diesem Prozess farblich verändern.

1. Waschen Sie den Stein unter fließend warmem Wasser und etwas Spülmittel.

2. Reiben Sie den Stein mit einem Tuch gründlich trocken.

3. Stellen Sie den Stein in den kalten Backofen und stellen diesen auf 220°C ein. Belassen Sie den Stein nun während 40 Minuten im Backofen.

4. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Stein bis zur Raumtemperatur langsam abkühlen (nicht mit kaltem Wasser abschrecken!).

6 Bedienung

Gefahr!
Die einzelnen Module des Raclette2+ dürfen nur einzeln zu Aufstellungsort getragen und von dort wieder weggetragen werden. Transportieren Sie die Module niemals im verbundenen oder zusammengesteckten Zustand. Diese könnten auseinander fallen und mittlere bis schwere Personen- sowie Sachschäden verursachen.

Vorsicht!
Kinder und/oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in Ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

6.1. Inbetriebnahme/Bedienung

1. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, hitzebeständige Unterlage wegen eventuell auftretender Spritzer.

2. **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel, das Verbindungkabel oder die Pfännchen nicht mit der Heizspirale in Berührung kommen!

3. Nehmen Sie ein Basismodul und schließen bis zu 3 Erweiterungsmodule an. Verbinden Sie diese gemäß den Anwendungsvarianten in Kapitel 6.2.

4. Stecken Sie den Stecker des Netzzuleitungskabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäss Kapitel 14 «Technische Daten». Das Raclette2+ ist nun betriebsbereit.

5. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag um ein möglichst rasches Aufheizen der Grillplatte zu erreichen.

6. Nach wenigen Vorheizzeit Minuten ist das Gerät unter Verwendung der Alu-Grillplatte betriebsbereit. Der Granit-Stein sollte etwas länger vorgeheizt werden.

7. Bestreichen Sie die Grill- oder Steinplatte (ggf. auch die Pfännchen) dünn mit Öl, Butter o.ä.

8. Die vorbereiteten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücke können Sie nun auf der Grill- oder Steinplatte braten. **Achtung:** Legen Sie keine tiefgefrorenen Zutaten auf die Steinplatte.

9. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Ablage unterhalb des Heizstabes.

10. Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.

11. Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit den mitgelieferten hitzebeständigen Kunststoffschabern herunter.

12. **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab. Leere und heisse Pfännchen können während der Esspausen unter die Pfännchenablage eingeschoben werden. Die Pfännchen werden an den Kanten gehalten und sind vor weiterer Wärmeaufnahme geschützt. Mit dieser Lösung benötigen Sie keine zusätzlichen Untersetzer.

13. Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.

14. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker des Netzzuleitungskabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen. Danach müssen die Module voneinander getrennt und einzeln weggetragen werden.

6.2. Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen in dem Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen; die Beschichtung der Pfännchen könnte dadurch beschädigt werden, sowie Reste in den Pfännchen brennen ggf. ein und lassen sich dann nur schwer entfernen.

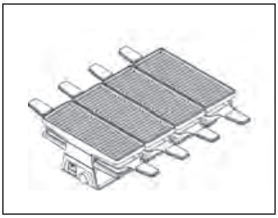
- Grillplatte: Vom leckeren Lachs-Steak über Scampi bis hin zum Gemüse – die Grillplatte ist ideal zum Garen für alle empfindlichen Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesorten.

- Steinplatte: Vom Steak über Kotelett, Hamburger bis hin zu Würstchen, der heiße Stein ist ideal für alle kräftigen Grillprodukte.

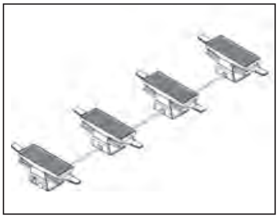
- Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.

- Pinseln Sie Fleisch oder festen Fisch leicht mit Öl ein, bevor Sie es auf den heißen Stein legen. Alternativ können Sie es vorher marinieren.

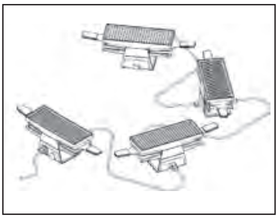
6.3. Anwendungsvarianten



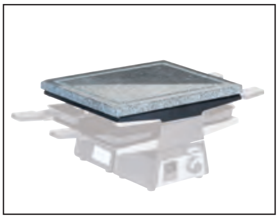
Anwendung A:
1 Basismodul + maximal 3 Erweiterungsmodule
direkt zusammengesteckt



Anwendung B:
1 Basismodul + maximal 3 Erweiterungsmodule
mittels Zwischenkabel für den Gebrauch
auf länglichen Tischen.



Anwendung C:
1 Basismodul + maximal 3 Erweiterungsmodule
mittels Zwischenkabel für den Gebrauch auf runden
Tischen.



Anwendung D:
1 Basismodul + 1 Erweiterungsmodul
direkt zusammengesteckt mit Granit-Stein

7 Reinigung

Gefahr!
Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!

Gefahr!
Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker sowie die Netzzuleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Raclette nicht in der Spülmaschine.

Vorsicht!
Verwenden Sie zur Reinigung des Raclette2+ niemals kratzende Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven bzw. hoch alkoholhaltigen Reinigungsmittel. Dies könnte die Teile zerkratzen oder beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich handelsübliches Spülmittel und Wasser.

Reinigen Sie das Raclette2+ nach jedem Gebrauch.

- Die Alu-Grillplatte oder der Granit-Stein müssen zur Reinigung vom Gerät abgehoben und separat gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Alu-Grillplatte oder den Granit-Stein, die Pfännchen und die Schaber unter warmem fließenden Wasser mit etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Raclette2+ nur mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sowie alle Zusatzteile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

Raclette2+ Basismodul	1 × Antihaftbeschichtete Aluguss Grillplatte
	2 × Antihaftbeschichtete Pfännchen
	2 × Schaber
	1 × Netzzuleitungskabel
	1 × Gebrauchsanweisung
Raclette2+ Erweiterungsmodul	1 × Antihaftbeschichtete Aluguss Grillplatte
	2 × Antihaftbeschichtete Pfännchen
	2 × Schaber
	1 × Verbindungskabel
	1 × Gebrauchsanweisung

8.1. Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

Doppelstein	Art.-Nr. 30 6710 20 02
Verbindungskabel	Art.-Nr. 30 6710 01 01
2 x Antihaftbeschichtete Pfännchen	Art.-Nr. 32 6710 03 02
4 x Schaber	Art.-Nr. 32 6710 04 04

9 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 7.

10 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

11 Fehlerbehebung

Störung
Das Raclette2+ heizt nicht.

Mögliche Ursache
1. Keine Speisespannung
2. Interner Defekt

Störungsbehebung
1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.
2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Lagerung

Das Raclette2+ ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

13 Entsorgung

Im Raclette2+ sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Daher muss das Raclette2+ fachgemäss entsorgt werden. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Raclette2+ nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

14 Technische Daten

Bezeichnung	Raclette2+
Stecker	Schuko (EU)
Spannung+	230 VAC
Frequenz	50 Hz
Nennleistung	400 W
Abmessungen L × B × H	262 mm × 115 mm × 132 mm
Länge der Zuleitung	2 Meter

Contenu

1 Avant la première utilisation

1.1. Introduction

Très chère cliente, très cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de Raclette2+ de Spring. Vous avez fait le bon choix.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation de Raclette2+.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :

les personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser Raclette2+.

Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent Raclette2+, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à porter de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L’appareil

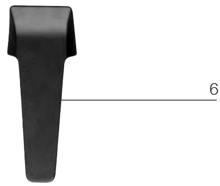
2.1. Ustensiles



1. Plaque de grill avec revêtement anti-adhésif
2. Poêlons avec revêtement anti-adhésif
3. Etage de raclette

3a. Support

4. Voyant de contrôle
5. Régulateur de la température
6. Spatule
7. Le connecteur d’alimentation au secteur





2.2. Notice

1. Prenez un module de base et raccordez jusqu’à 3 modules d'extension. Insérez la fiche de secteur dans une prise appropriée.

2. Réglez le thermostat sur le niveau le plus élevé.

3. Faites chauffer l'appareil. La plaque de grill en aluminium requiert une durée de préchauffage inférieure. En cas d’utilisation de la pierre en granit disponible en option, l'appareil doit être préchauffé plus longtemps.

4. L'appareil à raclette est alors prêt à l’emploi.

Conseil : Enduisez d’un peu d'huile alimentaire la surface de gril lors de la préparation de la viande ou de légumes sans marinade.

F

3 Utilisation conforme

3.1. Garantie, responsabilité

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

Pour les réparations sous garantie, le justificatif d'achat original doit toujours être présenté avec l'appareil. Il sert de bon de garantie.

Spring International GmbH n'est pas tenu responsable des dommages matériels ou corporels liés à une utilisation non conforme.

Les conditions générales de vente et de livraison de Spring International GmbH sont fondamentalement applicables.

3.2. Utilité

Préparation d'aliments, en particulier de fromage à raclette fondu dans les poêlons originuax prévus à cet effet, et cuisson de plats sur la plaque de grill en aluminium ou la pierre en granit. Le module de base de Raclette 2+ peut fonctionner avec 3 modules d'extension maximum et offre ainsi la possibilité d'utiliser jusqu'à 8 poêlons. Tous les éléments chauffants sont commandés en même temps au moyen d'un thermostat. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

3.3. Erreurs d'utilisation connues

Les utilisations erronées suivantes sont dangereuses et par conséquent interdites pour des raisons de sécurité :

- Faire fonctionner Raclette2^+ sans la surveillance d'une personne. Cela peut provoquer des incendies et des dommages matériels et corporels.
- Une mauvaise réparation peut perturber le fonctionnement. Elle ne peut être exécutée que par des spécialistes autorisés ou par Spring International GmbH. Veuillez utiliser exclusivement des pièces de rechange originales !
- Une mise en service ou une utilisation continue de Raclette2^+ avec des pièces endommagées, par ex. cordon d'alimentation, etc. est dangereuse et peut provoquer des dommages sur les personnes.

4 Consignes de sécurité importantes

Même si Raclette2^+ se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !
Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !
Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

4.1. Consignes générales de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.

- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.

- L'appareil est réservé à un usage domestique et son utilisation doit se limiter à l'usage prévu.

- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.

- Surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

5 Mise en service

Danger !
Tension de secteur ! Les manipulations de Raclette2+, ne faisant pas partie de l'utilisation normale, ne peuvent être effectuées que lorsque l'appareil n'est pas branché. Il faut impérativement retirer avant la fiche de secteur de la prise. Risque de décharge électrique !

Danger !
Avant chaque utilisation, vérifier la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Un cordon d'alimentation endommagé est très dangereux et doit être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. N'insérer la fiche de secteur que dans une prise avec terre. Veillez à ne pas supprimer la protection en utilisant un câble de rallonge sans terre.

Danger !
Ne tenez jamais d'objets en métal ou autres objets conducteurs du courant dans les ouvertures de contact de la douille de sortie de réseau du module de base ou d'extension. Il existe un risque de décharge électrique.

Danger !
Respectez les exigences concernant le lieu d'installation décrites dans le chapitre 5.1. Le non-respect peut engendrer des dommages par le feu sur les bâtiments ou les objets et des brûlures sur les personnes.

Danger !
Ne pas plonger Raclette2+, ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais le placer sous un jet d'eau. Il existe un risque de décharge électrique.

Danger !
N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.

Attention !
N'utilisez pas Raclette2+ à l'extérieur sans protection. L'eau et l'humidité peuvent occasionner des dysfonctionnements et il existe par conséquent un risque de décharge électrique.

Attention !
Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées. Veuillez ne saisir l'appareil à raclette que par les poignées latérales, pendant, mais aussi après son utilisation. Utilisez des gants de protection thermique si nécessaire. Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.

5.1. Exigences concernant le lieu d'installation

- Installez Raclette2+ dans un endroit stable, hors de la portée des enfants et veillez à ce qu'il reste à l'horizontale.

- Ne posez pas Raclette2+ sur des surfaces chaudes ou à proximité (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Il existe un risque d'incendie ou de court-circuit !

- Ne posez l'appareil à raclette que sur des surfaces résistantes à la chaleur. Maintenez une distance de sécurité suffisante avec les matériaux inflammables tels que serviettes, nappes, étagères suspendues, etc.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation, le câble intermédiaire et/ou une éventuelle rallonge
    - ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson.
    - ne passe pas sur des bords coupants,
    - n'est pas écrasé ou plié.

  Cela pourrait engendrer un risque d'incendie ou de court-circuit !

- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2. Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.

- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le chapitre 8 « Contenu de livraison » s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.

- Avant la première utilisation, nettoyer la plaque de grill en aluminium ou la pierre de granit disponible en option, les poêlons et les spatules avec une éponge non abrasive et sous de l'eau chaude courante avec un peu de produit vaisselle.

- En raison des caractéristiques naturelles, des divergences dans la couleur et la structure de la pierre peuvent se produire. Ce n'est pas un défaut ni un problème de fonctionnement. Au contraire, cela est la preuve qu'il s'agit d'un produit naturel et c'est pourquoi aucune pierre n'est identique à une autre.

- La pierre est un produit naturel et présente par conséquent des tensions internes qui, en présence de modifications rapides de températures peuvent provoquer des fissures voire même des cassures. Pour éviter cela dans une large mesure, la procédure unique suivante, éliminant cette tension interne, est absolument indispensable pour la stabilité de votre pierre. Malgré tout, pendant la procédure ou plus tard lors du fonctionnement, des petites fissures peuvent apparaître dans la pierre, sans pour autant entraver le fonctionnement. Les petites fissures sont par conséquent exclues de la garantie. Il est possible que la couleur de votre pierre change pendant ce processus.

1. Laver la pierre sous de l'eau chaude courante avec un peu de produit vaisselle.

2. Frotter la pierre avec un chiffon pour la sécher en profondeur.

3. Mettez la pierre dans le four froid et régler celui-ci sur 220°C. Laissez alors la pierre dans le four pendant 40 minutes.

4. Éteignez le four et laissez refroidir la pierre lentement jusqu'à atteindre la température ambiante (ne pas refroidir brusquement avec de l'eau froide !)

6 Utilisation

Danger !
Les modules individuels de Raclette 2+ ne peuvent être transportés qu'un par un sur le lieu d'installation et doivent également être retirés individuellement. Ne transportez jamais les modules lorsqu'ils sont reliés ou connectés entre eux. Ils peuvent se détacher et provoquer des dommages matériels et corporels modérés, voire graves.

Attention !
Les enfants et/ou personnes ne possédant pas le savoir ou la connaissance nécessaire pour manipuler l'appareil, ou dont les capacités corporelles, sensorielles ou mentales sont limitées, ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance ou les indications d'une personne chargée de leur sécurité. Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

6.1. Mise en service, utilisation

1. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison d'éventuelles éclaboussures.

2. **Attention :** Veillez à ce que le cordon d'alimentation, le câble de raccordement ou les poêlons n'entrent pas en contact avec la spirale chauffante!

3. Prenez un module de base et raccordez jusqu'à 3 modules d'extension. Reliez-les selon les variantes d'utilisation mentionnées dans le chapitre 6.2.

4. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise appropriée conformément au chapitre 14 « Données techniques ». Raclette2+ est maintenant prêt à l'emploi.

5. Tournez le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, pour que la plaque de grill chauffe le plus rapidement possible.

6. Quelques minutes de préchauffage suffisent pour que la plaque de gril en aluminium de l'appareil puisse être utilisée. La pierre en granit doit être chauffée un peu plus longtemps.

7. Enduisez la plaque de gril ou la pierrade (le cas échéant les poêlons également) d'une fine couche d'huile, de beurre, ou autre.

8. Vous pouvez maintenant faire cuire les morceaux préparés de viande, poisson ou légumes sur la plaque de gril ou sur la pierrade. **Attention :** Ne posez pas d'ingrédients congelés sur la pierrade.

9. Remplissez les poêlons avec les ingrédients souhaités et posez-les sur le support sous l'élément chauffant.

10. Vous pouvez ajuster la température à l'aide du régulateur - au début la température peut être un peu plus élevée et ensuite être réduite.

11. Dès que les ingrédients sont cuits, retirez les poêlons. Pour éviter de rayer le revêtement, poussez les ingrédients hors des poêlons à l'aide des spatules en plastique résistantes à la chaleur faisant partie du contenu de livraison.

12. **Attention :** Les poêlons sont très chauds. Veuillez les saisir uniquement par le manche résistant à la chaleur et posez-les sur des dessous-de-plat résistants à la chaleur. Les poêlons vides et chauds peuvent être introduits sous le support de poêlons pendant les pauses. Les poêlons sont mis de côté et sont par conséquent protégés d'une absorption de chaleur continue. Cette solution vous évite d'utiliser un dessous-de-plat supplémentaire.

13. Nous recommandons de ne pas faire fonctionner l'appareil pendant longtemps sans aliments. En cas de longues pauses, éteignez-le et allumez-le à nouveau en cas de besoin.

14. Après utilisation, retirez de la prise la fiche du cordon d'alimentation et laissez l'appareil sur la table jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement. Les modules doivent ensuite être séparés les uns des autres pour être retirés individuellement.

6.2. Conseils et astuces

- Ne chauffez pas de poêlons vides dans l'appareil et ne laissez pas les poêlons dans l'appareil chaud après utilisation, cela pourrait endommager le revêtement des poêlons, faites attention à ne pas brûler de restes dans les poêlons, ils sont ensuite difficiles à enlever.

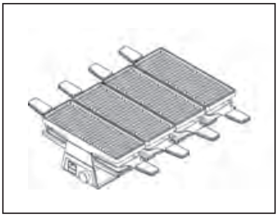
- Plaque de gril : que ce soit un délicieux steak de saumon, des scampis ou des légumes - la plaque de gril est idéale pour cuire toutes sortes de poisson, viande ou légume délicat. La plaque de gril est également parfaitement adaptée à la préparation de spécialités de crêpes.

- Pierrade : du steak aux petites saucisses en passant par les côtelettes et les hamburgers, la pierre chaude est idéale pour tous les produits corsés à cuisiner au gril.

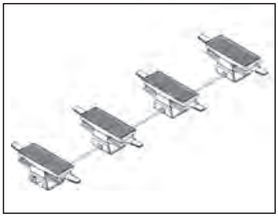
- Coupez la viande ou le poisson en petits morceaux prêts à consommer. De cette manière, ils cuiront plus rapidement.

- Badigeonnez légèrement la viande ou le poisson ferme avec de l'huile avant de le poser sur la pierre chaude. Vous avez aussi la possibilité de le faire mariner avant.

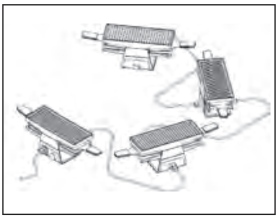
6.3. Variantes d'utilisation



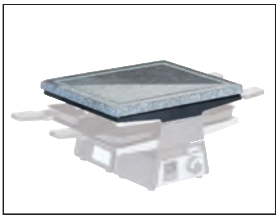
Utilisation A:
1 module de base + 3 modules d'extension max. connectés directement.



Utilisation B:
1 module de base + 3 modules d'extension max. reliés par un câble intermédiaire pour une utilisation sur des tables oblongues.



Utilisation C:
1 module de base + 3 modules d'extension max. reliés par un câble intermédiaire pour une utilisation sur des tables rondes.



Utilisation D:
1 module de base + 1 module d'extension connectés directement avec pierre en granit.

7 Nettoyage

Danger !
Retirer impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage, Risque de décharge électrique !

Danger !
Ne plongez jamais l'appareil, la fiche secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne lavez pas l'appareil à raclette dans le lave-vaisselle.

Attention !
Pour le nettoyage de Raclette2+, n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyants abrasifs, agressifs ou à haute teneur en alcool. Ceux-ci pourraient rayer ou abîmer les pièces. Pour le nettoyage, veuillez utiliser uniquement un produit vaisselle courant et de l'eau.

Nettoyez Raclette2+ après chaque utilisation.

- Pour nettoyer l'appareil, la plaque de gril en aluminium ou la pierre en granit doit être retirée et nettoyée séparément.
- Nettoyez la plaque de gril en aluminium ou la pierre en granit, les poêlons et les spatules sous de l'eau courante chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Veuillez nettoyer le boîtier de Raclette2+ uniquement avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont totalement secs avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

Raclette2+ module de base

1 x plaque de gril en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
2 x poêlons avec revêtement antiadhésif
2 x spatules
1 x cordon d'alimentation
1 x mode d'emploi

Raclette2+ module d'extension

1 x pierre en granit
2 x poêlons avec revêtement antiadhésif
2 x spatules
1 x câble de raccordement
1 x mode d'emploi

8.1. Accessoires en option

F

Les éléments suivants sont disponibles en option chez votre revendeur :

Double pierre	Ref. 30 6710 20 02
Câble de raccordement	Ref. 30 6710 01 01
2 x poêlons avec revêtement antiadhésif	Ref. 32 6710 03 02
4 x spatules	Ref. 32 6710 04 04

9 Entretien/maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de nettoyage décrit dans le chapitre 7.

10 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

11 Élimination de défauts

Dysfonctionnement
Raclette2+ ne chauffe pas.

Causes possibles
1. Absence de tension d'alimentation
2. Défaut interne

Élimination de la panne
1. Branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire.
2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contactez le point de vente, le service clientèle, ou directement :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Rangement

Il faut conserver Raclette2+ dans un endroit sec. L'humidité peut provoquer des dysfonctionnements.

13 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de Raclette2+, l'appareil doit être mis au rebut selon les normes. Raclette2+ contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que Raclette2+ ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

13 Caractéristiques techniques

Désignation	Raclette2+
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	230 VAC
Fréquence	50 Hz
Puissance nominale	400 W
Dimensions L × l × P	262 mm × 115 mm × 132 mm
Longeur du câble de raccordement	2 mètres

F

Contents

E

1 Before the First Use

1.1. Introduction

Dear customer,

Thank you for buying the Spring Raclette2+. You have made a good choice.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electrical appliances, the Raclette2+ must be operated with care.

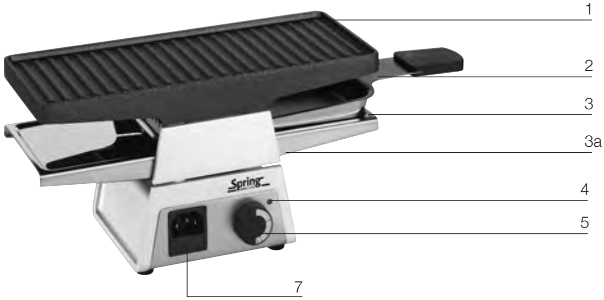
For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for safe use. Therefore:

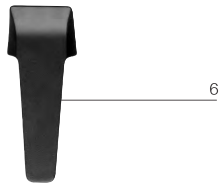
Persons who have not read and understood the instructions should not use the Raclette2+.

Make sure that all persons who use the Raclette2+ have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The Appliance

2.1. Features





1. Non-stick coated cast aluminium grill
2. Non-stick raclette pans
3. Raclette shelf

3a. Parking shelf

4. Control lamp
5. Temperature control
6. Scraper
7. Power output
   for connecting cord



2.2. Brief Instructions

1. Take one base module and connect up to 3 additional modules to it. Plug the cord into a suitable socket.

2. Turn the temperature control to the highest setting.

3. Preheat the appliance. The aluminium grill requires less time to preheat. If you use the optional granite slab, the appliance should be preheated longer.

4. The Raclette2^{+} is ready to use.

Tip: Brush some oil on the grill when preparing meat or vegetable without a marinade.

GB

3 Proper Use

3.1. Warranty, Liability

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt.

The warranty excludes damage resulting form normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport, or accident, and access by non-authorized third parties.

The original receipt must be sent in with the appliance for repairs under the warranty. The receipt is the warranty certificate.

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use.

The General Sales and Delivery Terms of Spring International GmbH apply.

3.2. Intended Purpose

Preparing food, in particular melting raclette cheese in the original pans intended for this and grilling food on the aluminium grill or granite slab. This base module of the Raclette2^{+} can be operated with a maximum of 3 additional modules and thus has room for up to 8 raclette pans. All heating elements are controlled simultaneously by the temperature control. The appliance is not intended for commercial use.

3.3. Known Misuse

The following inappropriate uses are dangerous and therefore prohibited for reasons of safety:

- Operating the Raclette2^{+} without supervision. This can lead to fire and possible injuries or damages.

- Defective repairs can impair the appliance's function. Repairs may be made only by authorized technicians or Spring International GmbH. Use only original parts.

- Using or continuing to use the appliance after parts of the Raclette2^{+}, e.g. cord, etc. have been damaged is dangerous and can lead to injuries.

4 Important Safety Guidelines

Although the Raclette2^{+} features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Please note the safety recommendations marked by the following symbols:

⚠ **Danger!**
Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.

⚠ **Caution!**
Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.

4.1. General Safety Guidelines

- Please read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, please ensure that the instructions are also included.
- Operate the appliance only for domestic use and only for the intended purpose.
- Please first check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.

5 Initial Operation

Danger!
Mains voltage! Do not tamper with the appliance beyond normal use unless the appliance is unconnected. Pull the plug out of the socket beforehand. Danger of electric shock!

Danger!
Check the power cord for damage before every use. A damaged cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by the manufacturer or authorized technicians. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.

Danger!
Never put metal objects or other electric conductors into the contact openings of the power output socket of the base or additional module. Danger of electric shock!

Danger!
Observe the requirements for location described in Chapter 5.1. Failure to observe them may lead to fire damage to building or objects or burn injuries.

Danger!
Do not immerse the Raclette2^+ or the power cord in water and never spray water directly onto them. Danger of electric shock!

Danger!
Never use the appliance if it is damaged, there is moisture in the casing, or it has been dropped. Pull the plug immediately if you notice any damage during operation.

Caution!
Do not use the Raclette2^+ in unprotected outdoor areas. Moisture can lead to malfunctions and the danger of electric shock.

Caution!
High temperatures can occur during use. Hold the Raclette2^+ only by the handles during and after use. If necessary, use oven mitts. Do not transport the appliance when it is still hot.

5.1. Requirements of the Setup Location

- Place the Raclette2+ on a stable surface beyond the reach of children and ensure that it is horizontal.

- Do not place the Raclette2+ near or on hot surfaces (heaters, hot plates, or other heat sources). Danger of fire or short circuit!

- Place the Raclette2+ only on heat-resistant surfaces. Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, hanging cabinets, etc.

- Ensure that the power cord, the connecting cable and/or any extension cord
    - Does not cross over hot surfaces such as the stove
    - Does not pass over sharp edges
    - Is not kinked or bent.

  Otherwise there is a risk of fire, electric shock, or short circuit.

- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2. Before the First Use

- Please read the instructions and safety guidelines carefully before using.

- Remove all packing material, make sure that all parts as in Chapter 8 “Scope of Delivery” are present and in proper condition.

- Clean the aluminium grill or the optional granite slab, the pans, and the scrapers before the first use with a non-abrasive sponge under warm water and some dish soap.

- There may be some natural variations in the colour or structure of the stone. This is not a defect and does not impair the function. On the contrary, this just emphasizes the fact that this is a natural product and no stone is exactly like another.

- Stone is a natural product and therefore has internal stresses that can cause cracking or even breaking if subjected to rapid temperature changes. To avoid this, the following one-time procedure to release this internal stress is absolutely necessary for the stability of the stone. Nevertheless, small cracks can arise in the stone during the procedure or later which do not impair its function in any way. Small cracks are excluded from the warranty. The colour of the stone may be changed in the process.

1. Wash the stone under warm running water with some dish soap.

2. Dry the stone thoroughly with a cloth.

3. Put the stone in a cold oven and set the temperature to 220ºC. Leave the stone in the oven for 40 minutes.

4. Switch the oven off and let the stone cool down slowly to room temperature (do not rinse with cold water).

6 Operation

Danger!
The individual modules of the Raclette2+ must be carried to and from the set-up site separately. Never transport the modules when they are connected. They could become unlinked and fall, causing moderate to severe injuries or damage.

Caution!
Children and/or persons who do not have enough experience using the equipment or with limited physical, sensory, or mental capacity may use the equipment only under the supervision of a person responsible for their safety. Children must be supervised so they do not play with the appliance.

6.1. Starting Up/Operation

1. Use a washable, heat-resistant surface because spattering may occur.

2. **Important:** Please ensure that the power cord, connecting cord, and raclette pans do not touch the heat coil!

3. Take one base module and connect up to 3 additional modules to it. Connect them as described in the variation in section 6.2.

4. Plug the power cord into a suitable socket according to Chapter 14 “Technical Specifications”. The Raclette2+ is now ready to use.

5. Turn the temperature control clockwise as far as it will go to heat the grill as quickly as possible.

6. After a few minutes of preheating, the grill is ready to use. The granite slab should be heated up somewhat longer.

7. Brush the grill or stone (if needed, the pans as well) lightly with oil, butter, etc.

8. You can now grill the prepared meat, fish, or vegetables on the grill or stone. **Important:** Do not place frozen food on the stone.

9. Put the desired ingredients into the raclette pans and place them on the shelf below the heat element.

10. You can adjust the temperature control – to start with it should be somewhat higher and then it can be reduced.

11. When the ingredients are done, remove the raclette pans. To avoid scratching the coating, use the heat-resistant plastic scrapers to scrape the food from the pans.

12. **Important:** The raclette pans are hot. Hold them only by the heat-resistant handles and place them only on heat-resistant holders. During breaks, you can place empty hot raclette pans under the raclette shelf. The pans are held at the edges and are protected from more heat. In this way you do not require additional mats.

13. We recommend not operating the appliance for long periods without food. Switch it off during longer breaks and switch it back on when needed.

14. After use, pull the power cord from the socket and allow the appliance to cool down completely on the table. Then separate the modules and carry them away separately.

6.2. Tips und Tricks

- Do not heat empty raclette pans on the appliance and do not leave the pans on the hot appliance after use; the coating could be damaged, and food residue could burn onto the pans and be difficult to remove.

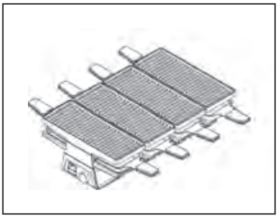
- Grill: From delicious salmon steak to scampi to vegetables – the grill is ideal for cooking all delicate fish, meat, and vegetables. It is also perfect for preparing crepes.

- Granite slab: From steaks to chops, hamburgers, or sausages, the hot stone is ideal for all hearty foods.

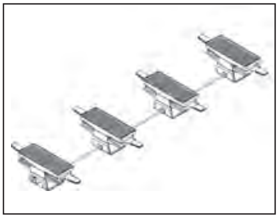
- Cut the meat and fish into bite-size pieces so they get done quicker.

- Brush meat or firm fish lightly with oil before placing it on the hot stone. As an alternative, you can marinate it beforehand.

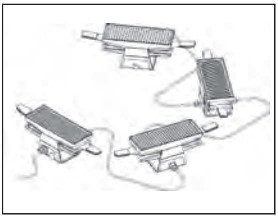
6.3. Variations



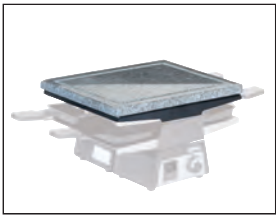
Variation A:
1 base module + maximum 3 additional modules attached directly



Variation B:
1 base module + maximum 3 additional modules connected with connecting cords for use on long tables



Variation C:
1 base module + maximum 3 additional modules connected with connecting cords for use on round tables



Variation D:
1 base module + 1 additional module attached directly with a granite slab

7 Cleaning

Danger!
Pull the plug out of the socket before cleaning. Danger of electric shock!

Danger!
Never immerse the Raclette2+, the plug, or the power cord in water or other liquids. Do not clean the Raclette2+ in the dishwasher.

Caution!
Do not use abrasive utensils or materials or cleaning products with a high alcohol content to clean the Raclette2+. They could scratch or damage the parts. Use only household dish soap and water for cleaning.

Clean the Raclette2+ after every use.

- The aluminium grill and the granite slab must be removed from the appliance and cleaned separately.
- Clean the aluminium grill, the granite slab, the raclette pans, and the scrapers under warm running water with some dish soap.
- Use only a damp cloth to clean the casing of the Raclette2+.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or putting them away.

8 Scope of Delivery

The package contains:

Raclette2+ base module
1 non-stick aluminium grill
2 non-stick raclette pans
2 scrapers
1 power cord
1 set of instructions

Raclette2+ additional module
1 granite slab
2 non-stick raclette pans
2 scrapers
1 connecting cord
1 set of instructions

8.1. Optional Accessories

The following optional accessories are available from your dealer:

Double slab	Art. no. 30 6710 20 02
Connecting cord	Art. no. 30 6710 01 01
2 non-stick raclette pans	Art. no. 32 6710 03 02
4 scrapers	Art. no. 32 6710 04 04

GB

9 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to cleaning as described in Chapter 7.

10 Repairs

Repairs may be made only by the manufacturer or an authorized technician. If you have any questions, please contact your dealer or our customer service.

11 Troubleshooting

Problem
The Raclette2+ does not heat up.

Possible cause
1. No electric power
2. Internal defect

Solution
1. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage.
2. Contact your dealer or service office.

If you have any problems or questions, please contact your dealer or servicet:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Storage

Store the Raclette2+ in a dry location. Moisture can lead to damage.

13 Disposal

At the end of its usable life, the Raclette2+ must be disposed of properly. The Raclette2+ contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the Raclette2+ cannot be operated again by third parties.

13 Technical data

Description	Raclette2+
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	230 VAC
Frequency	50 Hz
Power output	400 W
Measurements L × B × H	262 mm × 115 mm × 132 mm
Length of lead	2 metres

Indice

I

1 Prima dell'uso iniziale

1.1. Introduzione

Gentili Signori Clienti,

Grazie per avere acquistato la Raclette2^{+} di Spring. Avete fatto una buona scelta.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per la Raclette2^{+} occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

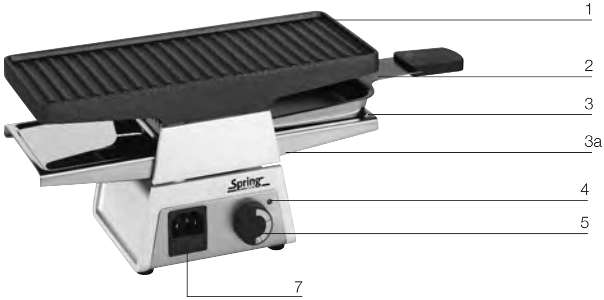
Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare il manuale d'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:

Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare la Raclette2^{+}.

Accertarsi che tutte le persone che utilizzano la Raclette2^{+} siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

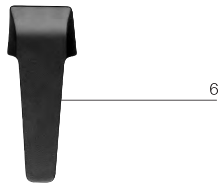
2.1. Elementi di comando



1. Piastra grill in ghisa di alluminio con rivestimento antiaderente
2. Padellini con rivestimento antiaderente
3. Piano raclette

3a. Base

4. Spia luminosa
5. Regolatore di temperatura
6. Raschietto
7. Presa di uscita di rete





2.2. Breve guida

1. Prendere un modulo base e collegare fino a 3 moduli di espansione. Inserire la spina di rete in una presa idonea.

2. Ruotare il regolatore di temperatura sul livello più alto.

3. Lasciare pre-riscaldare l'apparecchio, la piastra grill in alluminio si preriscalda in breve tempo, se si utilizza la pietra di granito disponibile opzionalmente l'apparecchio necessita di un periodo di pre-riscaldamento più lungo.

4. La raclette è ora pronta per l'uso.

Suggerimento: Se si devono cucinare carni o verdure che non siano state marinate, spennellare la superficie della griglia con un po' di olio da cucina.

I

3 Uso conforme

3.1. Garanzia, responsabilità

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Nel caso di riparazioni in garanzia, la ricevuta originale di acquisto deve sempre essere consegnata insieme all'apparecchio, in quanto ha valore di certificato di garanzia.

In caso di uso non conforme, Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Sono sostanzialmente valide le condizioni di vendita e di consegna di Spring International GmbH.

3.2. Uso previsto

Preparazione di cibi, in particolare scioglimento di formaggio tipo Raclette nei padellini originali preposti allo scopo nonché rosolatura di alimenti sulla piastra grill in alluminio o sulla pietra di granito. Il modulo base della Raclette2$^+$ può essere azionato con al massimo 3 ulteriori moduli e offre quindi spazio per un massimo di 8 padellini. Tutti gli elementi riscaldanti sono comandati contemporaneamente dal regolatore di temperatura. Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale.

3.3. Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Funzionamento della Raclette2$^+$ senza sorveglianza, perché potrebbe provocare un incendio con conseguenti eventuali danni ai beni e alle persone.

- Le riparazioni difettose possono pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio. Le riparazioni possono essere eseguite solo da personale tecnico autorizzato o da Spring International GmbH. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali!

- La messa in funzione o l'utilizzo della Raclette2$^+$ nonostante la presenza di pezzi danneggiati, come per esempio il cavo di alimentazione, ecc., sono operazioni pericolose che possono provocare danni alle persone.

4 Istruzioni di sicurezza importanti

Nonostante la Raclette2$^+$ sia caratterizzata da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:

Rischio!
In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.

Cautela!
In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone e/o ai beni di lieve o media entità.

4.1. Istruzioni generali di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.

- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.

- Utilizzare l'apparecchio solo per uso domestico ed esclusivamente per lo scopo previsto.

- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.

- I bambini andrebbero sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecontrollo separato.

5 Messa in funzione

Rischio!
Tensione di rete! La Raclette2+ può essere manipolata, nell'ambito di operazioni che esulino dal normale uso, solo quando non è collegata. È obbligatorio avere precedentemente staccato la spina dalla presa. Rischio di scariche elettriche!

Rischio!
Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato è pericoloso per l'incolumità delle persone e deve essere immediatamente sostituito! Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. Inserire la spina di rete solo in una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.

Rischio!
Non mettere mai oggetti metallici o altri oggetti conduttori di elettricità nelle aperture di contatto della presa di uscita di rete del modulo base o del modulo di espansione. Sussiste il rischio di scariche elettriche.

Rischio!
Rispettare i requisiti relativi al luogo d'installazione descritti al capitolo 5.1.
La mancata osservanza può causare danni da incendio a edifici od oggetti e ustioni alle persone.

Rischio!
Non immergere in acqua la Raclette2+ o il cavo elettrico di alimentazione e non dirigervi mai contro un getto d'acqua. Sussiste il rischio di scariche elettriche.

Rischio!
Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.

Cautela!
Non utilizzare la Raclette2+ all'aperto senza protezione. Umidità e acqua possono provocare anomalie di funzionamento e sussiste il rischio di scariche elettriche.

Cautela!
Durante il funzionamento l'apparecchio può raggiungere temperature elevate. Afferrare la raclette durante, ma anche dopo l'uso, solo dalle impugnature laterali. Utilizzare eventualmente dei guanti resistenti alle alte temperature. Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo.

5.1. Requisiti del luogo di installazione

- Collocare la Raclette2+ in un luogo stabile, fuori della portata dei bambini e fare in modo che sia in posizione orizzontale.

- Non collocare la Raclette2+ accanto o al di sopra di superfici roventi (elementi riscaldanti, piastre di cottura o altre sorgenti di calore). Sussiste il rischio d'incendio o di corto circuito!

- Collocare la Raclette2+ solo su superfici resistenti alle alte temperature. Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza dai materiali infiammabili, quali tovaglioli, tovaglie, pensili.

- Fare in modo che il cavo di alimentazione di rete, il cavo intermedio e/o un eventuale cavo utilizzato come prolunga
    - non passi al di sopra di superfici roventi, come per esempio dei fuochi
    - non passi al di sopra di spigoli taglienti,
    - non venga schiacciato o piegato.

  In caso contrario sussiste il rischio d'incendio, di scosse elettriche o di corto circuito.

- Accertarsi inoltre che il cavo di alimentazione di rete e/o un eventuale cavo utilizzato come prolunga sia collegato all'apparecchio in modo da non rappresentare causa di intralcio, di aggancio per disattenzione o di caduta dell'-apparecchio.

5.2. Prima dell'uso iniziale

- Si prega innanzitutto di leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al capitolo 8 "Dotazione della fornitura".

- Prima dell'uso iniziale, lavare sotto l'acqua calda corrente la piastra grill in alluminio o la pietra di granito disponibile opzionalmente, i padellini e i raschietti con una spugna non abrasiva e un po' di detersivo per stoviglie.

- A causa della sua origine naturale la pietra può presentare variazioni cromatiche o di struttura, che non sono da considerarsi difetti né ne pregiudicano la funzione, ma al contrario evidenziano ancor meglio la naturalità del prodotto e il fatto che ogni pietra è diversa dalle altre.

- Poiché si tratta di un prodotto naturale, questa pietra può presentare tensioni interne, le quali possono a loro volta causare l'insorgere di crepe o addirittura di casi di rottura in caso di variazioni rapide della temperatura. Questo fenomeno può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la procedura di seguito descritta, che dissolve la tensione interna, ed è assolutamente necessaria per accrescere la stabilità della pietra. Tuttavia, nel corso di questa procedura nonché durante il successivo utilizzo, possono insorgere delle piccole crepe nella pietra, le quali non influenzano il corretto funzionamento dell'apparecchio. Le piccole crepe sono pertanto escluse dalla garanzia. La pietra può subire variazioni cromatiche durante questo processo.

1. Lavare la pietra sotto acqua calda corrente, utilizzando un po' di detersivo per stoviglie.

2. Servendosi di un panno, asciugare accuratamente la pietra strofinandola.

3. Posizionare la pietra nel forno freddo e riscaldare fino a 220°C. Lasciare la pietra in forno per 40 minuti.

4. Spegnere il forno e lasciare raffreddare lentamente la pietra fino al raggiungimento della temperatura ambiente (non passare sotto l'acqua fredda!).

6 Uso

Rischio!
I singoli moduli della Raclette2$^+$ possono essere portati sul luogo d'installazione e da lì tolti solo uno alla volta. Non trasportare mai i moduli collegati o inseriti l'uno nell'altro, perché potrebbero cadere e causare danni alle persone e ai beni di media fino a grave entità.

Cautela!
L'uso dell'apparecchio da parte di bambini e/o persone che non hanno dimestichezza o esperienza con l'apparecchio, o che presentano handicap fisici, sensoriali o mentali, non è consentito in mancanza di adeguata sorveglianza o di assistenza di un responsabile della sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

6.1. Messa in funzione/uso

1. Utilizzare eventualmente una base lavabile e resistente al calore in quanto si potrebbero sprigionare degli spruzzi.

2. **Attenzione:** fare in modo che il cavo di rete, il cavo di collegamento o i padellini non entrino in contatto con la serpentina riscaldante.

3. Prendere un modulo base e collegare fino a 3 moduli di espansione. Effettuare i collegamenti conformemente alle varianti di applicazione del capitolo 6.2.

4. Inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al capitolo 14 "Dati tecnici". La Raclette2$^+$ è ora pronta per l'uso.

5. Ruotare il regolatore di temperatura in senso orario fino all'arresto per ottenere che la piastra grill si riscaldi nel più breve tempo possibile.

6. Dopo qualche minuto di preriscaldamento l'apparecchio è pronto per essere usato con la piastra grill in alluminio. La pietra di granito necessita di un tempo di pre-riscaldamento leggermente più lungo.

7. Spennellare la piastra grill o in pietra (eventualmente anche i padellini) con uno strato sottile di olio, burro o simili.

8. I pezzetti di carne, di pesce o di verdure possono essere ora fatti arrostire sulla piastra grill o in pietra. **Attenzione:** non disporre ingredienti surgelati sulla piastra in pietra.

9. Mettere gli ingredienti desiderati nei padellini, quindi riporre questi ultimi sul supporto al di sotto della barra riscaldante.

10. La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.

11. Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare i padellini. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare i raschietti in materiale plastico resistente al calore forniti in dotazione per spostare gli ingredienti.

12. **Attenzione:** i padellini sono molto caldi. Afferrarli esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizionarli solo su basi resistenti al calore. I padellini vuoti e roventi possono essere fatti scorrere sull'apposito ripiano durante le pause nel corso del pranzo. I padellini vengono trattenuti dai bordi e sono preservati da un ulteriore assorbimento di calore. Grazie a questa soluzione non è necessario utilizzare un supporto addizionale.

13. Raccomandiamo di non lasciare a lungo l'apparecchio in funzione in assenza di alimenti. Spegnerlo in caso di lunghi periodi di inattività e riaccenderlo all'occorrenza.

14. Dopo l'uso estrarre dalla presa la spina del cavo di alimentazione di rete e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio sul tavolo. Successivamente staccare l'uno dall'altro i moduli e trasportarli uno alla volta.

6.2. Consigli e trucchi

- Non riscaldare i padellini vuoti e non lasciarli, dopo l'utilizzo, nell'apparecchio caldo, in quanto il rivestimento dei padellini potrebbe danneggiarsi e i resti al loro interno potrebbero bruciare rendendone difficoltosa la rimozione.

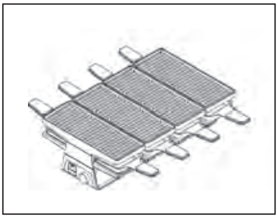
- Piastra grill: la piastra grill è perfetta per arrostire qualsiasi tipo di pesce o carne dalla consistenza delicata, come saporite bistecche di salmone, scampi e ogni tipo di verdura. È perfettamente indicata anche per la preparazione di piatti a base di crêpes.

- Piastra in pietra: la pietra calda è perfetta per tutti gli alimenti da grigliare sostanziosi come bistecche, cotolette, hamburger e wurstel.

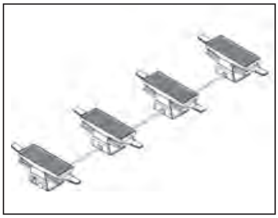
- Tagliare la carne o il pesce in piccole porzioni. In questo modo, cuociono più rapidamente.

- Servendosi di un pennello, applicare un sottile strato di olio sulla carne o sul pesce compatto, prima di disporli sulla pietra calda. Come soluzione alternativa, è anche possibile farli precedentemente marinare.

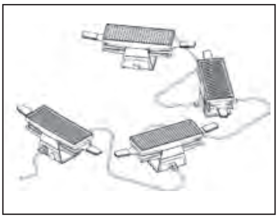
6.3. Varianti di applicazioni



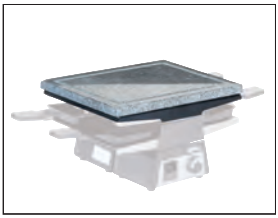
Applicazione A:
1 modulo base + al massimo 3 moduli di espansione inseriti direttamente l'uno nell'altro.



Applicazione B:
1 modulo base + al massimo 3 moduli di espansione collegati mediante cavo intermedio da usare su lunghe tavolate.



Applicazione C:
1 modulo base + al massimo 3 moduli di espansione collegati mediante cavo intermedio da usare su tavolate rotonde.



Applicazione D:
1 modulo base + 1 modulo di espansione inseriti direttamente l'uno nell'altro con pietra di granito.

7 Pulizia

Rischio!
Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa. Rischio di scariche elettriche!

Rischio!
Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di alimentazione di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare la raclette in lavastoviglie.

Cautela!
Per pulire la Raclette2+ non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi o contenenti molto alcol, perché potrebbero graffiare o danneggiare le parti. Pulire utilizzando esclusivamente acqua e un detersivo per stoviglie tradizionalmente in commercio.

Pulire la Raclette2+ dopo ogni utilizzo.

- La piastra grill in alluminio o la pietra di granito devono essere tolte dall'apparecchio e lavate separatamente.
- Lavare la piastra grill in alluminio, la pietra di granito, i padellini e i raschietti sotto l'acqua calda corrente, utilizzando un po' di detersivo per stoviglie.
- Pulire l'alloggiamento della Raclette2+ solo con un panno umido.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli

8 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

Modulo base Raclette2+

1 piastra grill in ghisa di alluminio con rivestimento antiaderente
2 padellini con rivestimento antiaderente
2 raschietti
1 cavo di alimentazione di rete
1 manuale d'uso

Modulo di espansione Raclette2+

1 pietra di granito
2 padellini con rivestimento antiaderente
2 raschietti
1 cavo di collegamento
1 manuale d'uso

8.1. Accessori opzionali

Presso il proprio rivenditore sono disponibili in vendita i seguenti accessori opzionali:

Pietra doppia	codice articolo 30 6710 20 02
Cavo di collegamento	codice articolo 30 6710 01 01
2 padellini con rivestimento antiaderente	codice articolo 32 6710 03 02
4 raschietti	codice articolo 32 6710 04 04

I

9 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di pulizia riportate al capitolo 7.

10 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

11 Risoluzione degli errori

Guasto
La Raclette2+ non si riscalda.

Causa probabile
1. Assenza di tensione di rete
2. Difetto interno

Risoluzione dei guasti
1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.
2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Conservazione

La Raclette2+ deve essere conservata in un luogo asciutto. L'umidità può causare anomalie di funzionamento.

13 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile la Raclette2+ deve essere smaltita correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Designazione	Raclette2+
Spina	Schuko (EU)
Tensione	230 VAC
Frequenza	50 Hz
Potenza nominale	400 W
Dimensioni L × P × A	262 mm × 115 mm × 132 mm
Lunghezza del cordone	2 metri

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch